

Suppen

Klare Tomatenessenz | Brasato-Ravioli 16.50

▲ Gelbe Paprikasuppe 17.50
gebratene Riesencrevetten

Aperitif alkoholfrei

Ingwer Mojito	11.00
Hugo ohne Alkohol	11.00

Salate | Vorspeisen

🍷 ▲ Blattsalate der Saison mit Datteltomaten,
gerösteten Sonnenblumenkernen 12.50

🍷 Burrata | bunte Datteltomaten | Pesto 19.50

🍷 Karamellisierte Ziegenfrischkäse
Fenchelsalat 23.50

▲ Tagliarini | Vongole 21.00
Weisswein | Knoblauch | Petersilie

🍷 Eisberg | Crevetten 24.00
Thousand-Island Dressing

Apéro

Mint Collins	16.00
Larnagser Spritz	13.00
Negroni Spagliato	14.00
Gespritzer Osé sauer	12.00

Vom Larnagser Galloway-Rind

Bratwurstschnecke (180g) auf Butterrösti	27.50
Brasato-Ravioli Jus Kerbel Zwiebelkonfi Parmesan	21 32

Vom Beefer

Baby-Spareribs (Schweiz ca. 400g)	36.00
Kalbskronenkotelette (Schweiz ca. 320g)	56.00
Black Angus Entrecote (Irland ca.220g)	52.00
Tomahawk-Steak (Irland ca.1Kg) für 2-3 Personen Gemüse, Kräuterbutter und Kalbsjus zwei Beilagen nach Wahl	135.00

Beilagen: Butterrösti, Risotto oder Beilagensalat

Hüttenklassiker

Hausgemachte Capuns 32.00
Trockenfleischwürfel in Spätzleteig
mit Mangoldblättern umwickelt und Rahmbouillon

Tagliolini mit gebratenen Rindsfiletstreifen 34.00
und Gemüsestreifen

Kalbsleberstreifen gebraten in Balsamicojus 38.00
mit Butterrösti

Rindsfilet «Stroganoff» mit Tagliolini 46.00

Fisch des Tages




Ab 2 Personen auf Vorbestellung
Fondue Chinoise à discretion pro Person 62.00
Rind- und Kalbfleisch handgeschnitten
dazu hausgemachte Saucen
Früchte, Farmerkartoffeln, Frühlingsrolle und Reis

Wieder mal Einen	
Cosmopolitain	16.00
Manhattan	17.00
Negroni Contratto	18.00

Vegetarische Gerichte


- | | |
|---|-------|
| ▲ Eierschwämmli ragout auf Butterrösti | 26.50 |
| ▲ Quark-Pizokels mit Gemüse und Alpkäse | 28.00 |
| ▲ Hausgemachte vegetarische Capuns
Mangoldwickel mit Zwetschgen, Aprikosen,
Käse und Rahmbouillon | 32.00 |

Kalte Bündnerspezialitäten

- | | |
|---|-------|
|  Andutgel vom Galloway-Rind | 18.00 |
|  ▲ Laaxer Bergkäse vom Rumetg | 17.00 |
|  Bündnerteller
Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa,
Speck und Alpkäse | 32.00 |

- ▲ vegetarisch
 glutenfrei

Süsses

 ▲ Affogato al Cafe (Vanilleglace mit Espresso)	8.00
▲ Schoggikuchen	8.00
▲ Eiskaffee Larnags mit Kirsch	10.50
▲ Gedeckter Apfelkuchen	8.50
Tobleronemousse	14.00
▲ Frische Erdbeeren mit Sauerrahmglace	12.00
▲ Hausgemachte Glace und Sorbet pro Kugel Vanille, Schoggi, Mocca, Sauerrahm, Erdbeere, Mango, Apfel, Ananas	4.50

Preise inkl. MwSt.

Bitte fragen Sie bei Bedarf nach unserer Allergenkarte

Abschliessend	
Alte Birne aus Zizers	10.50
Balvennie Doublewood	18.00
Plantation 20	16.00
Fernet Contratto	12.00